

Le Salé

Gaufre de Montauban 16,00€

Jambon cuit aux Truffes Blanches d'été, Aubergine, Poivron, Crottin de chèvre affiné

Gaufre de Jean Volfoni 16,00€

Tomate Confitée, Oignon Rouge, Figue moelleuse, Cœur d'artichaut à la romaine, Bacon, Mozzarella

Tartare de Raoul Volfoni 17,50€

*Viande de bœuf origine Salers Coupé au couteau par nos soins, condiments, jaune d'œuf cru
Salade ou Légumes*

Cassollette des Tontons Flingueurs 18,00€

Chair de pied de cochon cuisiné & gratiné au four

Burger de Tonton Fernand 17,50€

Tomate confite, Oignon Rouge, Steak Haché Charolais, Bacon, Salade, Sauce au Bleu

Truffade de Maître Folace 17,50€

Pomme de terre, Tome fraîche, Cantal, crème, ail, salade, Charcuterie de pays

Grandi Mezzelune Cèpes & Truffe d'été 20,00€

Véritables pâtes artisanales Italiennes

Joe le Trembleur 20,00€

Magret de canard 200gr, Sauce Bizarre au Vitriol (Crottin de chèvre, Truffe Blanche d'été, Miel)

Poulpe en Carpaccio de Louis le Mexicain 20€

Tendre & moelleux, Salade

Formulé Enfant Steak Haché Charolais, Galette de pdt, Glace Kinder Bueno 12€

Servi Uniquement le soir

Le Bourre Pif 20,00€

Filet de bœuf race Simmental 200gr à la Volfoni (Morilles Extra)

Andouillette tirée à la ficèle façon Puzzle 20€

Fabriquée par Laurent Bardet "La Ferme des Positots Auvergne", Sauce Moutardé à l'ancienne & miel

Cannelloni de Noix de Saint-Jacques de Madame Mado 20€

Brunoise de légumes, sauce au Curry